

**Algin (alginát), Spherifikation, Creative Cuisine,  
Boss Food 200g**



Alginát se extrahuje z hnědých řas a používá se jako gelovací a zahušťovací činidlo.

~~Cena s DPH: 1210,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 1210,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

---

**Algina** (alginát), Spherifikation, Creative Cuisine, 200 g.

Alginát se extrahuje z hnědých řas a používá se jako gelovací a zahušťovací činidlo. Po smíchání s chloridem vápenatým se mění textura.

Alginát sodný se používá pro sférické výtvoř: kaviár, ravioli, bubliny, noky, kuličky, minikoule apod. Želírující činidlo, zahušťovadlo, stabilizátor alginát sodný (E401).

**Složení:** alginát sodný (E401). Použití: 5-8 g alginu na litr kapaliny a necháme po dobu alespoň jedné hodiny odpočinku.

Odpovědný podnikatel: Hampp Media GmbH, Schockenriedstr. 4, 70565 Stuttgart, Německo.

---